

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

РАСХОДНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ

kompo.by



МИССИЯ:

**МЫ РАБОТАЕМ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ДОСТУПНЫМИ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ
КАЧЕСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ**

Генеральный директор
Валентин Пикуль

КОМПО это:

-  Производитель, предлагающий комплексные решения для производства колбасных изделий, плавленого сыра.
-  Наполнение.
-  Клипсование.
-  Расходные материалы
-  Сервис / Запчасти

Колбасные линии



**МАКСИ-3000+
КН-502**



**ОПТИ-2000+
КН-501**



**МИНИ-1500+
КН-201**



Сосисочные линии



ОПТИ-2000+
ПЛТ-1000+
НУ-270



ОПТИ-2000+
ПЛТ-700+
НУ-270



Сырные линии



**ОПТИ
2000-02 +
КН-501**



**ОПТИ
2000-02 +
УТД-01+
КН-32**



**МИНИ 1500-01+
КН-201**



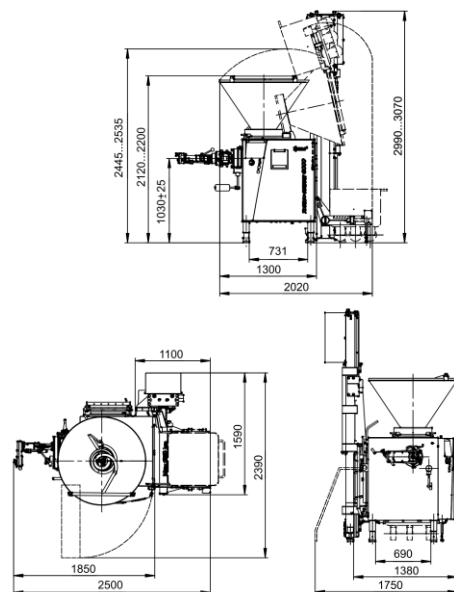
Шприц вакуумный МАКСИ-3000

Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-МАКСИ 3000 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных, варёно-копченых, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас, сосисок, сарделек, а также других пастообразных масс.



Достоинства:

- Функция обратного всасывания фарша, снижающая потери фарша при замене оболочки и позволяющая более эффективно клипсовать нежные оболочки;
- Возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя;
- Повышенная долговечность рабочих узлов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя;
- Возможность эффективной работы на жидких фаршах за счёт использования режима «Вакуум+»;
- Программируемая система управления с графической сенсорной панелью;
- Комплектование дополнительной парой специальных винтов даёт возможность для работы с невакуумированными фаршами;
- Все узлы, контактирующие с фаршем легкосъемные и доступные к обработке;
- Встроенная система, сигнализирующая о необходимости очередного ТО;
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



Высокая производительность при выработке всех видов колбас



Качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас



Функция корректировки первой дозы фарша



Программируемая система управления с графической сенсорной панелью

Технические характеристики

ВорошиТЕЛЬ в бункере +	Загрузочное устройство ФЦВ ОПЦИЯ	Устройство порционирующее ФПС ОПЦИЯ	Волчок-насадка ВНБ ОПЦИЯ
Температурный режим фарша, °С -4	Массовая подача при номинальной частоте вращения, кг/ч 12000-16500	Производительность измельчения с ВНБ, кг/ч до 6500	Номинальное напряжение питания электросети, В 400

Модель

3000

Диапазон регулирования величины разовой дозы, г

10-99999

Вместимость бункера, л

270

Высота до оси цевки, мм

1030±25

Установленная мощность со всеми опциями, кВт

до 20

Габаритные размеры шприца, мм:

Длина* Ширина* Высота

1300*1380*2200

Габаритные размеры с загрузочным устройством ФЦВ, мм:

Длина* Ширина* Высота

2020*1750*3070

Габаритные размеры с устройством порционирующим ФПС, мм: Длина* Ширина* Высота

1850*1380*2200

Вес нетто со всеми опциями, кг

до 1320

Шприц вакуумный ОПТИ-2000

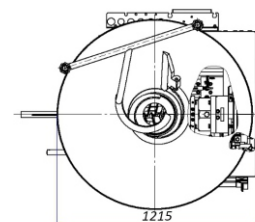
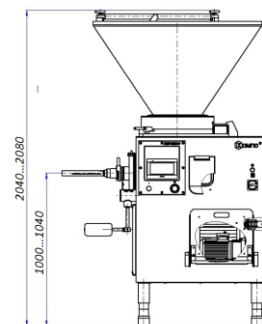


Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-ОПТИ 2000 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных и структурных колбас, сосисок, сарделек, ливерных и кровяных колбас, а также паштетов. Уникальная конструкция узлов нагнетающего насоса позволяет получить готовый продукт, отличающийся монолитностью, плотной консистенцией, без пор и пустот. Применение винтов специальной конструкции гарантирует высокое качество рисунка варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас на уровне роторных шприцов. Температурный диапазон перерабатываемых фаршей от -4°C до $+60^{\circ}\text{C}$.



Достоинства:

- Оптимальное соотношение цена-качество;
- Оптимальная цена владения благодаря оптимальной стоимости и невысоким затратам на эксплуатацию;
- Высокая производительность при выработке всех видов колбас;
- Высокая точность дозирования;
- Универсальность в части возможности выпуска и варёных, и структурных колбас, а также сосисок и сарделек;
- Качественное вакуумирование фарша, исключающее наличие пористости во всех видах колбас;
- Гибкий подход к комплектованию в части возможности выбора комплекта шнеков под требования конкретного производства;
- Сохранение рисунка фарша под оболочкой и внутри батона на уровне роторных шприцов при использовании специальных винтов;
- Возможность расширения функциональности, благодаря агрегатированию с ПЛТ-1000 и КОМПО-ТВИСТ ПЛТ-700 (для сосисок и сарделек);
- Возможность агрегатирования с клипсатором любого производителя.



В КОМПО-ОПТИ 2000 используется:

- Вакуумная система с программной регулировкой вакуума;
- Усиленный ворошитель для работы на замороженных структурных фаршах;
- Двигатель мощностью 11 кВт;

В программном обеспечении КОМПО-ОПТИ 2000 реализованы следующие дополнительные функции:

- Хранение настроек вакуума в памяти шприца для различных видов фарша;
- Пониженный вакуум;
- Предклипсование;
- Обратное всасывание.

Технические характеристики

Модель	2000	2000-01	2000-02 сырный	2000-03
Ворошитель в бункере	+	-	-	+
Загрузочное устройство ФЦД	опция	опция	опция	опция
Устройство порционирующее	опция	опция	-	опция
Температурный режим фарша, °С	-4...	+3...	+3...+60	-4...
Подогрев бункера и корпуса вытеснителя	-	-	+	-
Техническая производительность, кг/ч*	7500-1200	7500-12000	6200-10000	6500-10000
Производительность измельчения, кг/ч	-	-	-	до 6000
Номинальное напряжение питания электросети, В	400	400	400	400
Диапазон регулирования величины разовой дозы, г:	10-9999	10-9999	10-9999	10-9999
Вместимость бункера, л	250	250	250	250
Высота до оси цевки, мм	1020±20	1020±20	1020±20	1020±20
Установленная мощность, кВт	10	9	9	10
Габаритные размеры, мм:				
Длина* Ширина* Высота	1215* 1215* 2080	1215* 1215* 1930	1215* 1215* 1930	1215* 1215* 2080
Вес, не более, кг	695	580	605	735

* - производительность на прямом наполнении в зависимости от применённых винтов вытеснителей

Шприц вакуумный МИНИ-1500

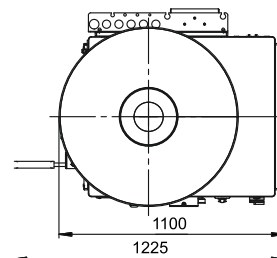
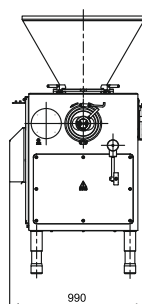
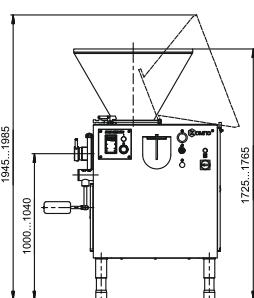


Вакуумный колбасный шприц винтового типа КОМПО-МИНИ 1500 предназначен для наполнения и дозирования фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек, ливерных и кровяных колбас, а также паштетов. Шприц разработан специально для использования на небольших производствах и имеет компактные габаритные размеры и уменьшенную ёмкость загрузочного бункера.



Достоинства:

- Возможность высококачественной выработки варёных и полукопчёных колбас с температурой фарша не ниже плюс 3°C;
- Высокая степень вакуумирования, исключая наличие пористости в продукте;
- Сохранение рисунка фарша полукопчёных колбас под оболочкой на срезе батона;
- Повышенная долговечность рабочих органов за счёт оригинальной конструкции винтов вытеснителя;
- Возможность эффективной работы на жидких фаршах за счёт использования режима «Вакуум+»;
- Возможность агрегатирования с ручными и полуавтоматическими клипсаторами любого производителя;
- Комплектование дополнительной парой специальных винтов даёт возможность для работы с невакуумированными фаршами;
- Возможность наполнения оболочек пастообразным продуктом (плавленный сыр, сливочное масло, творог и другое сырьё);
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



Технические характеристики

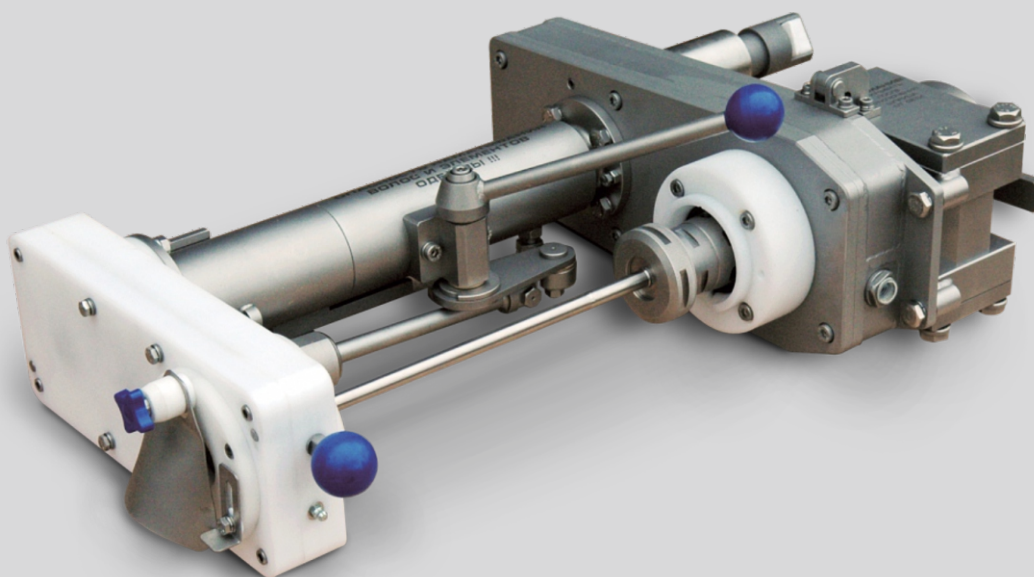
Номинальное напряжение питания электросети, В	Загрузочное устройство ФЦД	Диапазон регулирования величины разовой дозы, г:
400	ОПЦИЯ	10-9999
Вместимость бункера, л	Высота до оси цевки, мм	Установленная мощность, кВт
100	1020±20	7,15

Модель	1500	1500-01 сырный
Устройство порционирующее	опция	-
Температурный режим фарша, °C	+3	+3...+60
Подогрев бункера и корпуса вытеснителя	-	+
Техническая производительность, кг/ч	5000 - 7500	4000 - 5500
Габаритные размеры, мм: Длина* Ширина* Высота	1100*990*1765	1200*1100*1825
Вес, не более, кг	560	520

Устройства порционирующие КОМПО



Порционирующие устройства КОМПО наполняют батончики сосисок и сарделек фаршем и производят автоматическую перекрутку оболочки между дозами во время паузы в момент прекращения подачи фарша. В комбинации со шприцами КОМПО перекрутки обеспечивают отличное качество набивки изделий и внешний вид, работают с высокой производительностью при использовании различных видов оболочек.



Технические характеристики

Модель	ФПК		ФПЛ	ФПС
Работает со шприцами	МИНИ 1500	ОПТИ 2000-2000М	ОПТИ 2000-01	МАКСИ 3000 -11/13
Используемые оболочки	искусственная	искусственная, натуральная	искусственная, натуральная	искусственная, натуральная
Диапазон порционирования, г	25-120	25-120	25-120	25-120
Установленная мощность, кВт	0,55	1,1	1,1	1,5
Производительность на искусств. оболочках (доза 50 г), кг/ч	до 570	до 1160	до 1160	до 1250
Диметры цевок, мм:				
сосисочная Ø 10	Опция	Опция	Опция	+
сосисочная Ø 12,5	+	+	+	+
сарделечная Ø 16,9	+	+	+	+
сарделечная Ø 20	Опция	Опция	Опция	Опция
Габаритные размеры, не более, мм:				
Длина*Ширина*Высота	835*645*245	835*645*245	835*645*245	835*645*245
Вес нетто, кг	52	52	52	52

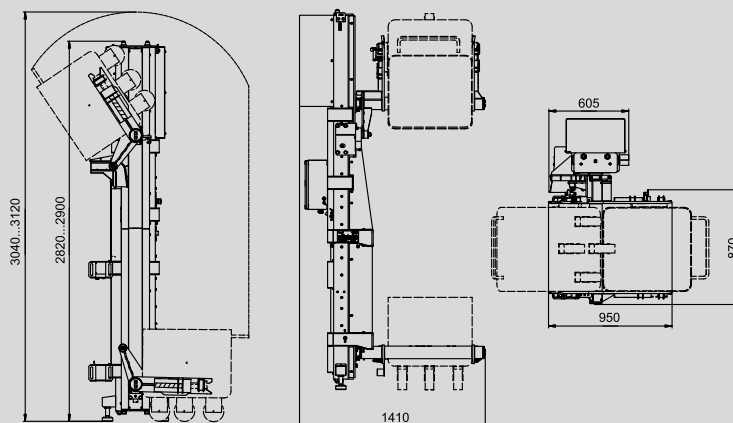
Устройство загрузочное ФЦД



Мачтовый подъёмник ФЦД предназначен для загрузки бункеров колбасных шприцев КОМПО при помощи технологических тележек вместимостью 0,2 м³, 0,1 м³ и 0,12 м³. Максимальная грузоподъемность устройства - 250 кг. В подъёмнике ФЦД есть возможность добавления автоматической системы смазки цепи.

Технические характеристики

Модель	ФЦД	ФЦВ
Применение с вакуумными шприцами	КОМПО-МИНИ, КОМПО-ОПТИ	КОМПО-МАКСИ
Грузоподъемность, кг	250	250
Время подъёма тележки, сек	18,5	25
Высота загружаемого бункера, мм	1995	2150
Установленная мощность, кВт	1,5	1,5
Напряжение питания электросети, В	400	400
Занимаемая площадь, м ²	1,54	1,64
Габаритные размеры, мм: Длина*Ширина*Высота	950*1410*2900	950*1550*2950
Вес нетто, кг	305	305



Достоинства:

- Увеличенный срок службы цепи благодаря автоматической системе её смазки и автоматической системе компенсации растяжения;
- Усиленный корпус;
- Усовершенствованный механизм фиксации тележки;
- Увеличенный срок службы каретки подъёмника благодаря замене подшипников качения на полимерные опоры скольжения и увеличения межосевого расстояния между ними;
- Усовершенствованный узел, который предотвращает падение тележки и обеспечивает безопасность работы.
- Мачтовый подъёмник занимает минимальную площадь благодаря своей компактной конструкции.

Автоматический клипсатор KH-502

NEW



Автоматический клипсатор на непрерывной клипсе КН-502 предназначен для изготовления колбас с использованием белковых, полиамидных, фибруозных, а также текстильных оболочек. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в виде одиночных батонов, цепочек батонов с петлей, а также кольцевых колбас с нитью. Область применения КН-502 не ограничивается мясопереработкой. Он также может использоваться для формовки пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной птицеперерабатывающей, строительной и других сферах. КН-502 - универсальный клипсатор для решения широкого спектра задач.

Достоинства:

- Высокая фактическая производительность;
- Оптимальная компоновка ключевых узлов для удобства обслуживания и ремонта;
- Возможность агрегатирования с этикетировщиком P5000;
- Несколько вариантов лотков: одноленточный и двухленточный;
- Несколько вариантов питателей: одноцевочный и револьверный, с управляемым и неуправляемым тормозом;
- Агрегатирование со шприцами КОМПО, Hadtmann, Frey, Vemag, Risco, Rex, Karl Schnell
- Удобное расположение пульта с возможностью регулировки по горизонтали;



Высокая техническая
производительность
до 176 циклов в минуту



Удобство транспортировки
по цеху, благодаря
оптимизированным
габаритам и массе



Удобный доступ
к бобинам с клипсой;

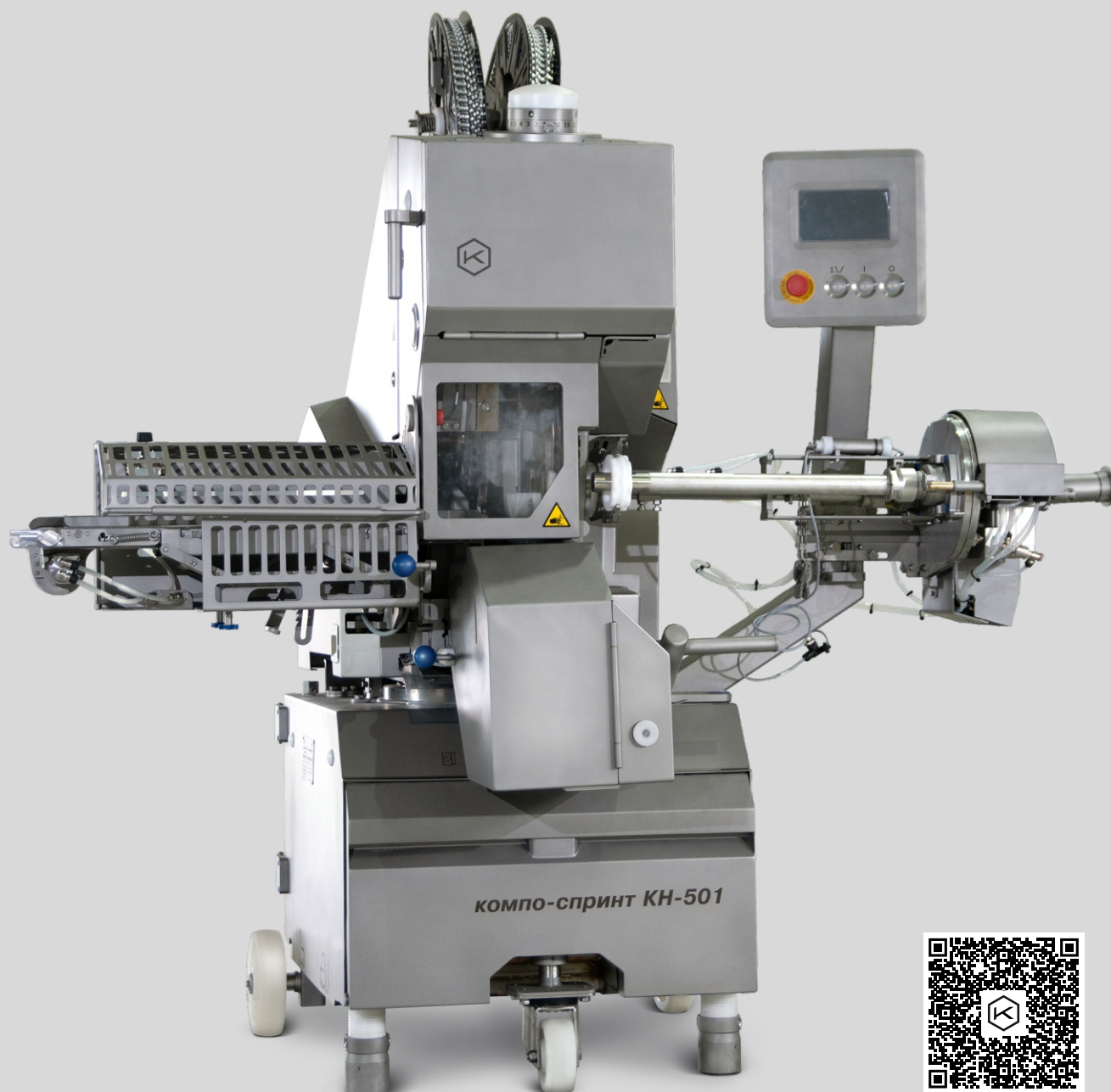


Электронный пульт
управления с сенсорным
экраном 7" для настройки
и управления клипсатором;

Технические характеристики

Модель	КН-502
Цикл клипсования, с	0,34
Диаметры клипсуемых оболочек	
Полиамидные	от 35 до 95
Белковые	от 35 до 80
Фибруозные	от 35 до 80
Виды выпускаемой продукции	одиночные батоны, цепочки батонов, кольцевые колбасы
Тип клипс	непрерывная
Шаг клипс	15,18
Тип петли	20/100
Маркировка даты	на скрепке
Высота от пола до оси цевки (питателя), мм	975-1150
Расход воздуха на один рабочий цикл не более, л	2
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,5-0,7
Габаритные размеры не более (с питателем и активным лотком), мм	
Длина	1200
Ширина	1800
Высота	1850
Масса нетто не более, кг	650

Автоматический клипсатор СПРИНТ КН-501

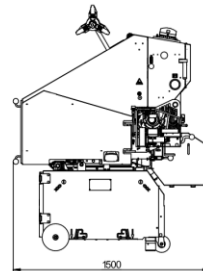
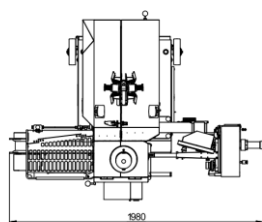
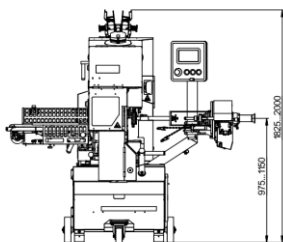


Автоматический клипсатор КОМПО СПРИНТ КН-501 предназначен для изготовления колбасных батонов в автоматическом режиме с использованием белковых, полиамидных, целлюлозных, фиброузных оболочек. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в диапазоне диаметров от 30 до 120 мм в виде одиночных батонов, цепочек батонов, а также кольцевых колбас с петлей или нитью.

Область применения клипсатора не ограничивается мясопереработкой и распространяется на формовку пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной, птицеперерабатывающей и других сферах (мороженое, плавленый сыр, творожная масса, масло, майонез, корма для животных).

Достоинства:

- Клипсование колбасных цепочек, одиночных батонов;
- Отворотный питатель для удобной заправки оболочки;
- Контроль превышения давления на скрепку;
- Возможность установки револьверного питателя;
- Регулируемое положение оси пережима относительно матрицы;
- Электронный пульт управления с сенсорным экраном;
- Программируемый контроллер;
- Конструкция механизмов пережима и протяжки обеспечивает чистые хвостики колбас;
- Возможность регулировки величины зажима скрепки;
- Наличие датчиков окончания оболочки и окончания скрепки;
- Быстрая переналадка с шага скрепки 15 на 18 и расстояния между скрепками с 30 на 36;
- Выбор необходимой комплектации при заказе.



Технические характеристики

Цикл клипсования, сек	Тип скрепки	Шаг скрепки
0,5	H5-H20	15,18
Установленная мощность, кВт	Высота до оси цевки, мм	Расход воздуха, не более, л/ход
3,0	975-1150	2

Модель	КН-501
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	30-80
- белковые	45-120
- полиамидные	полиамидные, фиброузные, целлюлозные, коллагеновые.
Тип клипсуемых оболочек	
Тип петли	поперечная 20/100
Подача петли	автоматическая
Маркировка даты	на скрепке (опция)
Исполнение	напольное
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,5-0,7
Габаритные размеры, мм, не более: Длина* Ширина* Высота	1500* 1980* 2000
Вес нетто, кг	850

Автоматический клипсатор КН-301

NEW



Автоматический клипсатор на П-образной клипсе КН-301 предназначен для изготовления колбас с использованием белковых, полиамидных, фибруозных, а также натуральных оболочек, предназначенных для механического клипсования. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в виде одиночных батончиков, цепочек батончиков с петлей, а также кольцевых колбас с нитью. Конструктивные особенности узла пережима оболочки и наложения клипсы клипсатора разработаны специально для эффективной работы с белковыми и натуральными оболочками. Область применения КН-301 не ограничивается мясопереработкой. Он также может использоваться для формовки пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной, птицеперерабатывающей, строительной и других сферах. КН-301 - универсальный клипсатор для решения широкого спектра задач.

Достоинства:

- Автоматический привод пережима, электронное управление обеспечивают высокую производительность, а также минимизируют влияние клипсатора на точность дозирования;
- Усиленный ворошитель для работы на замороженных структурных фаршах;
- Электронный пульт управления с сенсорным экраном 7" для удобства настройки и управления клипсатором;
- Минимизированная ширина пережима, оптимальная траектория схождения щек и специальный профиль щек специально для работы на белковых и натуральных оболочках;
- Несколько вариантов исполнения лотка под различные задачи (роликовый, широкий гравитационный, активный);
- Эффективная транспортировка батончиков активным лотком (уникальное решение для такого рода клипсаторов);
- Устройство подачи воды на лоток для улучшения скольжения батончиков;
- Агрегатирование со шприцами КОМПО, Handtmann, Frey, Vemag, Rex;
- Регулировка давления зажима клипсы, скорости складывания;
- Регулировка величины зажима скрепки;
- Регулировка чистоты хвостиков;
- Регулировка положения оси цевки;
- Дозирование по таймеру, по флажку, от шприца.
- Регулируемый активный тормоз;

Технические характеристики

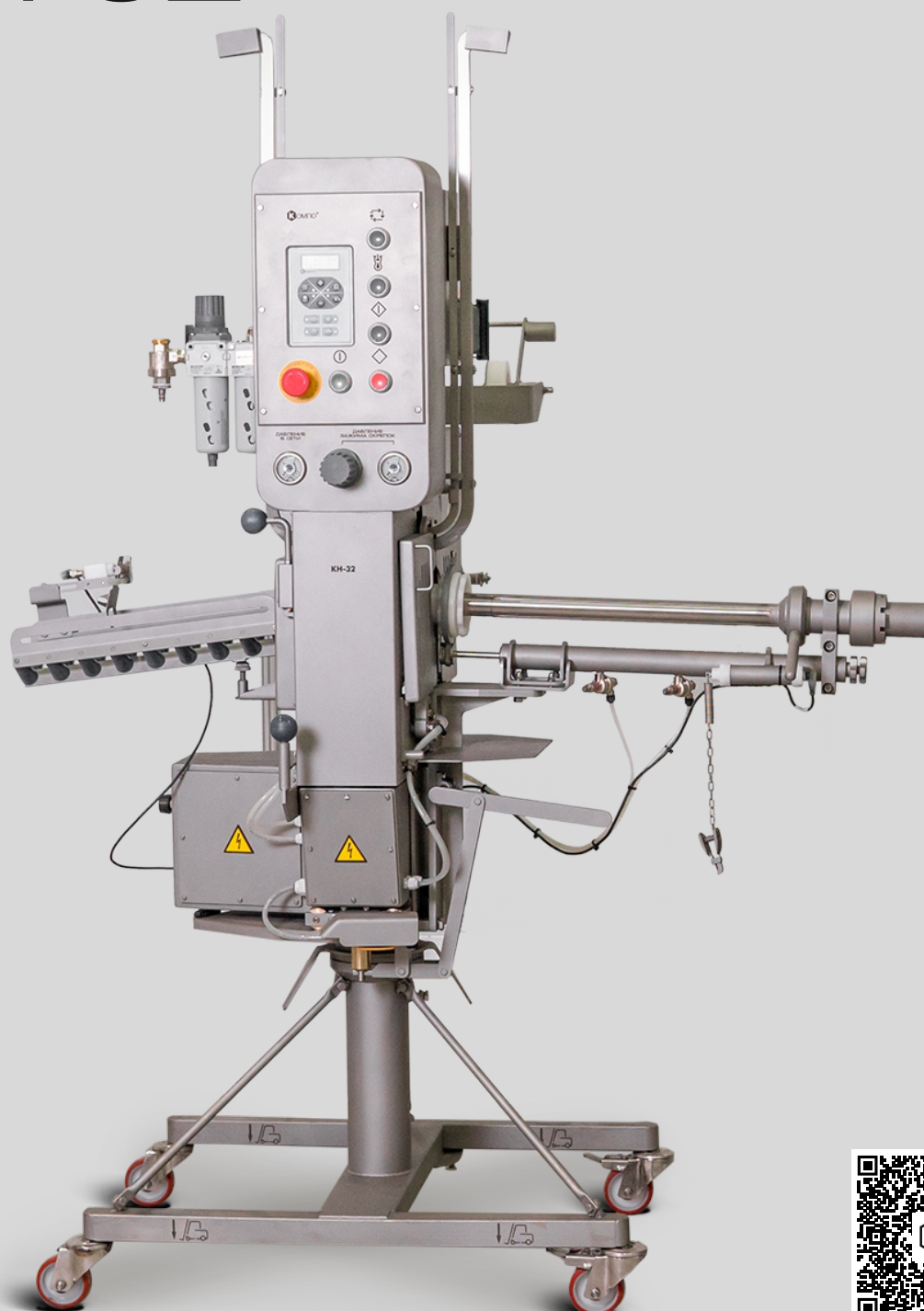
Модель	КН-301
Цикл клипсования, с	0,6
Диаметры клипсуемых оболочек	
Полиамидные	от 30 до 80
Белковые	от 30 до 55
Фибруозные	от 30 до 55
Натуральные*	от 32/34 до 43/46
Виды выпускаемой продукции	одиночные батончики, цепочки батончиков, кольцевые колбасы
Тип клипсы	В,ВР
Тип петли	20/100
Привод пережима оболочки	пневматический
Привод зажима клипсы	пневматический
Отрезка батона	автоматическая
Подача петли	автоматическая
Подача шпагата	опция
Накопитель сетки	опция
Подача клипсы на катушках	опция
Гравитационный лоток	опция
Роликовый лоток	опция
Активный 1-ленточный лоток	опция
Подача воды	опция
Высота от пола до оси цевки (питателя), мм	опция
Расход воздуха на один рабочий цикл не более, л	950-1150
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	2,2
Подвод воздуха Ду не менее, мм	0,6-0,7
Питающее напряжение, В	15
Габаритные размеры не более, мм	230В/50 Гц
Длина	1500 + 1660**
Ширина	865
Высота	1950 + 2085***
Масса нетто не более, кг	185

* - предназначенная для механического клипсования;

** - в зависимости от применяемого лотка;

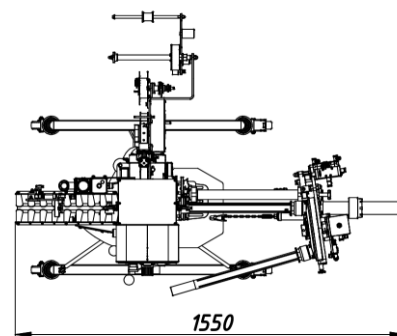
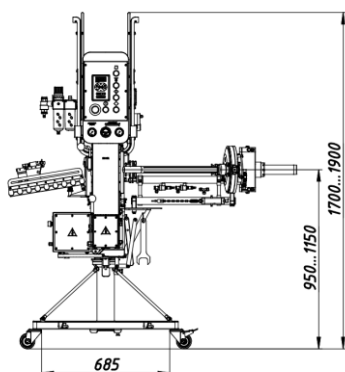
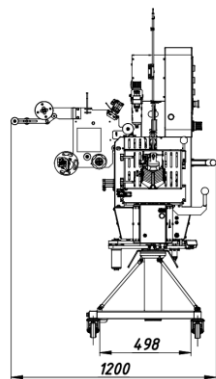
*** - в зависимости комплектации катушками с клипсами;

Автоматический клипсатор КН-32



Клипсатор КОМПО КН-32 предназначен для изготовления колбасных батонов в автоматическом режиме с использованием различных оболочек. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в диапазоне диаметров от 30 до 80 мм в виде одиночных батонов или цепочек. Обеспечивает стабильную работу преимущественно с полиамидными оболочками.

Область применения клипсатора не ограничивается мясopереработкой и распространяется на формовку пастообразных наполнителей (мороженое, плавленый сыр, творожная масса, сливочное масло, майонез, корма для животных) в рукавную оболочку в других сферах пищевой отрасли. КН-32 обеспечивает требуемую плотность набивки различных наполнителей с температурой не менее 0 °С.



Достоинства:

- Смещение оболочки за счёт центрального пережима сведено к нулю;
- Возможность агрегатирования со шприцом любого производителя;
- Простота регулировки плотности набивки батона наполнителем;
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.
- Возможность комплектации с устройством автоматической подачи скрепки на катушке.



Простота перенастройки на другой диаметр оболочки



Сокращение времени перезарядки оболочки за счёт револьверного двухцевочного питателя как с ручным, так и с пневматическим поворотом цевков



Дозирование массы наполняемого батона по «таймеру», по «флажку» или «шприцом-дозатором»



Автоматизация всех операций рабочего цикла, в т.ч. подачи петли как на штучные батоны, так и на колбасные цепочки

Технические характеристики

Модель	КН-32	КН-32-01	КН-32-02
Цикл клипсования, не более, сек	1	1	1
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	30-80	30-80	30-80
Тип клипсы*	В, ВР	В, ВР	В, ВР
Привод пережима оболочки	пневматический	пневматический	пневматический
Привод зажима скрепки	пневматический	пневматический	пневматический
Подача петли	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Револьверный питатель	-	ручной	пневматический
Исполнение	напольное	напольное	напольное
Высота до оси цевки, мм	950 - 1150	950 - 1150	950 - 1150
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6-0,7	0,6-0,7	0,6-0,7
Расход воздуха, не более, л/ход	1,7	1,7	2,0
Длина*Ширина*Высота	1135*1455*1900	1200*1625*1900	1200*1550*1900
Вес нетто, кг	175	200	200

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Полуавтоматический клипсатор КН-201



Полуавтоматический клипсатор КОМПО ПРОФИ КН-201 предназначен для изготовления колбасных батонов с использованием белковых, полиамидных, целлюлозных, фиброзных оболочек. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в диапазоне диаметров от 30 до 80 мм в виде одиночных батонов, цепочек батонов, а так же кольцевых колбас с петлей или нитью.

Конструкционные особенности узла пережима оболочки и наложения скрепки клипсатора разработаны специально для эффективной работы с белковыми оболочками.

Область применения клипсатора не ограничивается мясopереработкой и распространяется на формовку различных пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной, птицеперерабатывающей и других сферах.

Достоинства:

- Электронное управление позволяет увеличить его производительность и точность дозирования;
- Электронный пульт управления с сенсорным экраном;
- Уменьшенная ширина пережима, оптимальная траектория схождения щек и специальный профиль щек пережима позволяет добиться минимального травмирования оболочки при сборе ее в жгут, что увеличило эффективность работы с белковыми оболочками;
- Три варианта исполнения лотка (лоток с оптическим датчиком, лоток с механическим флажком, лоток для кольцевых колбас);
- Агрегатирование со шприцами любых производителей;
- Регулировка давления зажима скрепки, скорости её складывания при сохранении максимальной скорости хода толкателей до момента начала обжима собранного жгута оболочки;
- Регулировка величины зажима скрепки;
- Регулировка чистоты хвостиков батона;
- Упрощенная регулировка положения оси подвижной цевки;
- Дозирование массы наполняемого батона по "таймеру", по "флажку" или "шприцом-дозатором";
- Регулируемый активный тормоз оболочки;
- Регулируемая по длине ручка управления пережимом;
- Упрощенный механизм удаления отработанной ленты-носителя петли;
- Усовершенствованный механизм петлеподачи.

Технические характеристики

Модель	КН-201
Время наложения, зажима скрепок и отрезки колбасного батона после полного закрытия пережима оператором (без демпфирования), с, не более	0,6
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	
белковые	30 - 55
полиамидные	30 - 80
Тип клипсуемых оболочек	полиамидные, фиброзные, целлюлозные, коллагеновые,
Тип клипсы ²	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима клипсы	пневматический
Отрезка батона	автоматическая
Подача петли	автоматическая
Подача шпагата	опция
Накопитель сетки	опция
Высота до оси цевки, мм	950-1150
Номинальное напряжение питания электросети, В	220
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6 - 0,7
Габаритные размеры, мм, не более:	
Длина*Ширина*Высота	1500*800*2000
Вес нетто, кг	140

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Полуавтоматические клипсаторы

КН-26П, КН-26ПЕ



Клипсаторы КН-26П и КН-26ПЕ предназначены для клипсования различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, фиброзные и коллагеновые оболочки. Конструкция клипсатора позволяет получать отдельные порционные батоны заданного размера, кольцевые и рожковые колбасы, а также цепочки батончиков. Главным достоинством данного клипсатора является его универсальность и простота регулировки плотности набивки батона.

Технические характеристики

Модель	КН-26П	КН-26ПЕ
Цикл клипсования, не более, сек.	от 2 до 4	от 2 до 4
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40 - 120	40 - 120
Тип клипсы *	В, ВР	Е
Привод пережима оболочки	ручной	ручной
Привод зажима клипсы	пневматический	пневматический
Подача петли	автоматическая	автоматическая
Подача шпагата	опция	опция
Исполнение	напольное	напольное
Высота до оси цевки, мм	950-1150	950-1150
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6 - 0,7	0,6 - 0,7
Габаритные размеры, мм, не более:		
Длина*Ширина*Высота	1500*900*2000	1500*900*2000
Вес нетто, кг	120	130

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы клипс

Достоинства:

- Автоматическая подача петли и шпагата, как на штучные батончики, так и на колбасные цепочки;
- Дозирование массы наполняемого батона по «таймеру», по «флажку» или «шприцом-дозатором»;
- Возможность агрегатирования со шприцом любого производителя;
- Регулировка плотности набивки батона наполнителем;
- Привод пережима - ручной, привод запечатывания клипс - пневматический.
- Автоматическое управление приводом отрезного ножа;
- Простота перенастройки на различные диаметры оболочки;
- Возможность работы на клипсах типа РСЕ при изготовлении по специальному заказу;
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



Пневматический клипсатор КН-23С

КН-23С обеспечивает высокое качество клипсования различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, фиброузные и коллагеновые оболочки. Клипсатор подходит для выпуска широкого перечня продукции с диаметром оболочки от 40 до 80 мм.

Технические характеристики

Модель	КН-23С
Цикл клипсования, не более, сек.	от 1,5 до 3
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40 - 80
Тип клипсы *	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима клипсы	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	настольное
Высота до оси цевки, мм	-
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	1500*550*1100
Вес нетто, кг	65
Расход воздуха, не более, л/ход	1,2

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок



Достоинства:

- Дозирование массы наполняемого батона по «таймеру», по «флажку» или «шприцом-дозатором»;
- Возможность агрегатирования со шприцом любого производителя;
- Регулировка плотности набивки батона наполнителем;
- Регулировка скорости хода толкателей в момент наложения и запечатывания клипс;
- Привод пережима - ручной, привод запечатывания клипсами - пневматический;
- Автоматическое или ручное управление приводом отрезного ножа;
- Простота перенастройки на различные диаметры оболочки;
- Возможность работы на клипсах типа «А» при изготовлении по специальному заказу.



Пневматический клипсатор КН-21М



Клипсатор КН-21М предназначен для клипсования полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек. Подходит для широкого спектра предприятий мясоперерабатывающей промышленности различной мощности. Главными плюсами данного клипсатора является его универсальность и компактные размеры, простота регулировки плотности набивки батона, возможность производить на данном оборудовании штучные батоны и колбасные цепочки. Клипсатор КН 21М имеет возможность ручной подачи петли, которая подходит также для колбас в кольцах и полукольцах.

Технические характеристики

Модель	КН-21М
Цикл клипсования, не более, сек.	от 2 до 4
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40 - 80
Тип клипсы *	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима клипсы	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	настольное
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6 - 0,7
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	450*890*960
Вес нетто, кг	30
Расход воздуха, не более, л/ход	1,0

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

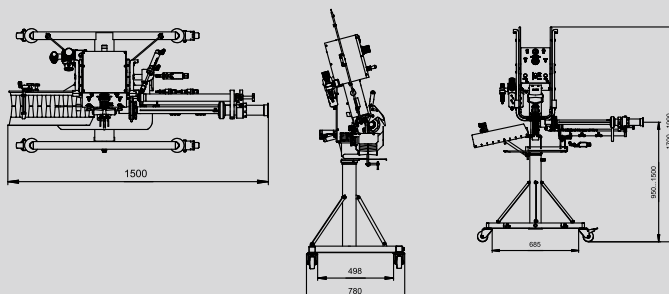
Достоинства:

- Ручная подача петли как на штучные батоны, так и на колбасные цепочки;
- Автоматическое или ручное управление приводом отрезного ножа;
- Наличие дополнительного лотка для полуфабриката;
- Компактность, универсальность, простота в обслуживании.



Пневматический клипсатор КН-22С

КН-22С обеспечивает высокое качество клипсования различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, фиброзные и коллагеновые оболочки, подходит для выпуска широкого перечня продукции. Напольное исполнение клипсатора КН-22С позволяет легко перемещать его в цеху.



Технические характеристики

Модель	КН-22С
Цикл клипсования, сек.	от 1,5 до 3
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40-80
Тип скрепки *	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима клипсы	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	напольное
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,6 - 0,7
Габаритные размеры, мм, не более: Длина* Ширина* Высота	1500* 780* 1990
Вес нетто, кг	75
Расход воздуха, не более, л/ход	1,2

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Дозирование массы наполняемого батона по «таймеру», по «флажку» или «шприцом-дозатором»;
- Возможность агрегатирования со шприцем любого производителя;
- Регулировка плотности набивки батона наполнителем;
- Регулировка скорости хода толкателей в момент наложения и запечатывания скрепок;
- Привод пережима - ручной, привод запечатывания скрепками - пневматический;
- Автоматическое управление приводом отрезного ножа;
- Простота перенастройки на различные диаметры оболочки;
- Возможность работы на скрепках типа «А» при изготовлении по специальному заказу;
- Универсальность, простота в обслуживании, надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.



Пневматический клипсатор КН-3С



Клипсатор КН-3С предназначен для одностороннего запечатывания скрепками различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, коллагеновые и фиброзные оболочки, а также в бумажные пакеты и сетчатые оболочки.

Технические характеристики

Модель	КН-3С
Цикл клипсования, сек.	2
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40-120
Тип скрепки *	В, ВР
Привод пережима оболочки	ручной
Привод зажима скрепки	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	настольное
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,4
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	450*250*920
Вес нетто, кг	10
Расход воздуха, не более, л/ход	0,6

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Наличие отрезного ножа для удаления отхода оболочки или пакета;
- Универсальность, простота, надежность в эксплуатации.



Пневматический клипсатор КН-4С



Клипсатор КН-4С предназначен для одностороннего запечатывания скрепками различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, коллагеновые и фиброзные оболочки, а также в бумажные пакеты и сетчатые оболочки.

Технические характеристики

Модель	КН-4С
Цикл клипсования, сек.	От 2 до 4
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40-120
Тип скрепки *	В, ВР
Привод пережима оболочки	пневматический
Привод зажима скрепки	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	настольное
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,4
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	450*250*920
Вес нетто, кг	10
Расход воздуха, не более, л/ход	0,6

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Наличие отрезного ножа для удаления отхода оболочки или пакета;
- Универсальность, простота, надежность в эксплуатации.



Пневматический клипсатор настольный КНП



Клипсатор КНП предназначен для запечатывания различных наполнителей в полимерные пакеты и мерные полиамидные, целлюлозные, коллагеновые рукавные оболочки. Полное время рабочего цикла, которое включает в себя клипсование и отрезку, не превышает одной секунды. Конструкция самого клипсатора позволяет выполнять подачу продукта для клипсования слева, а также существует исполнение с подачей продукта справа. Пневматический привод наложения скрепки экономит время оператора. Достоинством является наличие отключаемого активного отрезного ножа.

Технические характеристики

Модель	КНП
Цикл клипсования, не более, сек.	1
Тип скрепки*	A1, A2
Ширина пакета, не более, мм	200
Толщина пакета, не более, мкм	50
Привод запечатывания скрепками	пневматический
Исполнение	настольное
Расход воздуха, л/цикл	0,2
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,3
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	300*230*800
Вес нетто, кг	11

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Возможность изготовления вертикального или горизонтального исполнения клипсатора;
- Возможность работы с разными видами упаковок;
- Жгут из пакета для наложения скрепки формируется вручную;
- Универсальность и надёжность в эксплуатации.



Пневматический клипсатор КН-4С КЕ



Клипсатор КН-4С КЕ предназначен для одностороннего клипсования различных наполнителей (мясных фаршей, сливочного масла и других пищевых наполнителей) в полимерные, целлюлозные и коллагеновые пакеты и рукавные оболочки. При необходимости под скрепку вручную подается шпагатная петля для подвешивания батонов. При помощи отрезного ножа обрезается излишек оболочки на конце батона. Клипсатор обслуживается одним квалифицированным оператором.

Технические характеристики

Модель	КН-4С КЕ
Цикл клипсования, сек.	2-3
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	40-120
Тип скрепки*	Е
Нож для отрезания конца пакета	активный
Привод пережима оболочки	пневматический
Привод зажима скрепки	пневматический
Подача петли	ручная
Исполнение	напольное
Ширина пакета, не более, мм	450
Толщина материала пакета, не более, мкм	60
Давление воздуха в рабочей пневмосети, МПа	0,5-0,6
Расход воздуха на 1 рабочий цикл, не более, л	1,2
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	800*820*1900
Вес нетто, кг	45

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Наличие активного отрезного ножа для удаления излишка оболочки или пакета;
- Возможность отключения привода ножа;
- Жгут из пакета для наложения скрепки формируется пневмоцилиндром;
- Пневматический привод наложения скрепки;
- Для клипсования скрепками типа Е различных наполнителей в полиамидные, целлюлозные, коллагеновые пакеты и оболочки;
- Время полного рабочего цикла (клипсование и отрезка) от 2 до 3 сек;
- Рабочее давление от 5 до 6 Мпа (кг/см²).



Ручной клипсатор настольный КН-6Р



Клипсатор КОМПО КН-6Р предназначен для ручного пережима и одностороннего клипсования без наполнителя и с различными наполнителями полиэтиленовых и бумажных пакетов или рукавных полиамидных, целлюлозных, коллагеновых и фиброузных оболочек. Отрезной нож позволяет обрезать излишек оболочки. При необходимости под скрепку можно вручную закладывать шпагатную петлю для подвешивания колбасных батонов.

Технические характеристики

Модель	КНП
Кол-во накладываемых скрепок за 1 ход	1
Тип скрепки *	В, ВР
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	20-80
Нож для обрезания	неподвижный
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	460*260*970
Вес нетто, кг	13

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Универсальность, простота, надежность в эксплуатации.



Ручной клипсатор настольный КН-7Р



Клипсатор КН-7Р предназначен для ручного пережима и одностороннего клипсования без наполнителя и с различными наполнителями полиэтиленовых и бумажных пакетов или рукавных полиамидных, целлюлозных, коллагеновых и фиброузных оболочек. Отрезной нож позволяет обрезать излишек оболочки. При необходимости под скрепку можно вручную закладывать шпагатную петлю для подвешивания колбасных батонов.

Технические характеристики

Модель	КНР-7Р
Кол-во накладываемых скрепок за 1 ход	1
Тип скрепки *	А
Диаметр клипсуемой оболочки, мм	20-80
Нож для обрезания	неподвижный
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	230*220*650
Вес нетто, кг	5

* Возможно исполнение клипсатора под другие типы скрепок

Достоинства:

- Универсальность, простота, надежность в эксплуатации.



Линкерный перекрутчик ПЛТ-1000



Перекрутчик с автоматической подачей оболочки на цевку предназначен для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек калибром от 16 до 38 мм с последующей передачей на формовочный стол либо навешивающее устройство для дальнейшей навески продукции формовщиком на копильную палку.

NEW



Достоинства:



Высокая точность порционирования по весу и длине



Сохранение программ в памяти переключника



Сенсорная панель управления, кнопки старт-стоп на корпусе



Остановка после заданного количества порций

- Функция заполнения цевки фаршем;
- Счётчик выработанных порций;
- Автоматическая остановка линии при окончании оболочки;
- Широкий ассортимент комплектов цевок для производства продукта;
- Пульт управления вынесен в зону работы оператора. Есть возможность регулировки;
- Уменьшение остатка оболочки за счёт гибкой настройки навески первых и последних сосисок в гирлянде.
- Бесступенчатое регулирование производительности;
- Работа на эмульгированных и структурных фаршах;
- Регулировка опор по высоте (под уклоны полов);
- Транспортировка по цеху одним работником;
- Быстрая и удобная перенастройка линкерных ремней на другую длину продукта;
- Корректировка количества перекруток первой и последней сосисок;
- Автоматическая остановка линии при порыве оболочки;
- Возможность автоматической коррекции веса порции (при наличии весов с обратной связью)

Технические характеристики

Модель

ПЛТ-1000 КОМПО ТВИСТ

Номинальная производительность на искусственных оболочках*, доз/мин, до Диапазон калибров оболочки, мм

1000

Диапазон регулировки количества перекруток, шт

От 1 до 10 с шагом 0,1

Диапазон калибров оболочки, мм

13 -38

Диапазон длин готового продукта**, мм

25 - 400

Длина сосисочных гофрокукол, мм, до

430

Диапазон температур продукта, °С

От -4 до +20

Питающее напряжение, В / частота, Гц

400/50

Давление сжатого воздуха, атм

6 - 8

Габаритные размеры:

Длина* Ширина* Высота, мм, не более

2150* 805* 1650

Диаметры цевок, мм

10; 11; 12; 14; 16; 18; 20

Масса нетто, кг

450

Высота до цевки, мм

1055 ± 50

* При выработке сосисок массой 50 грамм из эмульгированного фарша температурой 12°С в полиамидную оболочку диаметром 24 мм, надетой на цевку диаметром 12 мм с перекруткой в 2,5 оборота.

** с шагом 5 мм

Линкерный перекрутчик ПЛТ-700



Перекрутчик предназначен для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки искусственных полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек калибром от 16 до 36 мм с последующей передачей на формовочный стол либо навешивающее устройство для дальнейшей навески продукции формовщиком на копильную палку. Номенклатура продуктов ограничена мясным сырьём промышленных животных, птицы, рыбы температурой от -4 до +20° С. В качестве нагнетающего насоса могут использоваться колбасные шприцы КОМПО, Vemag, Handtmann, Frey, Rex.



Достоинства:

- Увеличивает производительность;
- Высокая точность порционирования по весу и длине изделия;
- Запатентованный механизм автоматического натяжения линкерных ремней;
- Автоматический толкатель искусственных оболочек с возможностью отключения для равномерной подачи оболочки в зону перекрутки;
- Пульт управления с диагональю 10 дюймов с возможностью сохранения программ;
- Сервопривод линкерных ремней, обеспечивающий стабильность длины сформованного продукта;
- Автоматическая остановка линии при окончании оболочки;
- Функция остановки после заданного количества порций;
- Счётчик выработанных порций;
- Функции навешивания и снятия крюков навески с заданным шагом (при использовании совместно с навешивающим устройством);
- Может работать в комплекте со шприцами различных марок и типов;
- Простота в обслуживании;
- Низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Технические характеристики

Номинальная производительность на искусственных оболочках*, доз/мин, до 700	Погрешность дозирования, г, не более* ±1,5	Диапазон регулирования производительности, доз/мин 15,18
Диапазон регулировки количества перекруток, шт 1-10	Диапазон калибров оболочки, мм 16-36	Диапазон длин готового продукта**, мм 200-700

Модель	ПЛТ-700 КОМПО ТВИСТ
Длина сосисочных гофрокукол, мм, до	430
Высота от оси цевки до пола, мм	1030±50
Диапазон температур продукта, °С	От -4 до +20
Питающее напряжение, В	4008/50 Гц
Потребляемая мощность, кВт, не более	5
Диаметры цевок, мм	10; 11; 12; 14; 16; 18; 20
Масса нетто, кг, не более	400
Средний полный срок службы, лет, не менее	6
Габаритные размеры:	
Длина* Ширина* Высота, мм, не более	1800* 800* 1650

* При выработке сосисок массой 50 грамм из эмульгированного фарша температурой 12°С в полиамидную оболочку диаметром 24 мм, надетой на цевку диаметром 12 мм с перекруткой в 2,5 оборота.

** с шагом 5 мм

Навешивающее устройство НУ-270



Навеска НУ-270 предназначена для автоматического равномерного навешивания сосисочных гирлянд на крюки после перекутки линкерного типа КОМПО-ТВИСТ ПЛТ-700 или перекутки ПЛТ-1000 и последующего ручного снятия их с крюков с помощью копильных вешал.



Достоинства:

- Ремень специальной конструкции для перемещения крюков по направляющей;
- Возможность работы с цепью крюков, навешенными группами, или с полной загрузкой цепи крюками;
- Возможность натяжения ремня привода крюков;
- Прижим для стабилизации сосиски на крюке после навешивания (опционально);
- Уникальная форма крюков, обеспечивающая легкий съем сосисочной гирлянды с навески и недопускающая соскакивания сосиски с крюка при навешивании;
- Насадка на коптильные вешала, позволяющая исключить травмирование «нежных» оболочек при снятии.
- Кнопка для независимого от линкера управления навеской (возможность остановить линию, режим навешивания/снятия крюков);
- Поддоны для сбора влаги и/или отходов продукта;
- Сервопривод вращения цепи крюков;
- Успокоитель, предотвращающий раскачивание сосисочной гирлянды после навешивания (опционально);
- Отбойник для предотвращения поломки крюков коптильными рамами (опционально);
- Поддон для временного хранения коптильных вешал, обеспечивающий удобство работы на линии (опционально);

Технические характеристики

Производительность, циклов/мин*, не более 140	Длина сосисочной петли, мм, не более 790	Вес продукта, воспринимаемый одним крюком, г, не более 1200
Диапазон регулировки шага крюков, мм ≥30	Дискретность регулировки шага крюков, мм 5	Диапазон калибров оболочки, мм 16-36

Модель	НУ-270
Длина готового продукта, мм, не более	400
Высота от впадины крюков до пола в месте подхвата сосиски, мм	980±50
Потребляемая мощность, кВт, не более	1
Габаритные размеры:	
Длина* Ширина* Высота, мм, не более	3100* 700* 1400
Масса базового исполнения, кг, не более	180
Масса с опциями, кг, не более	200

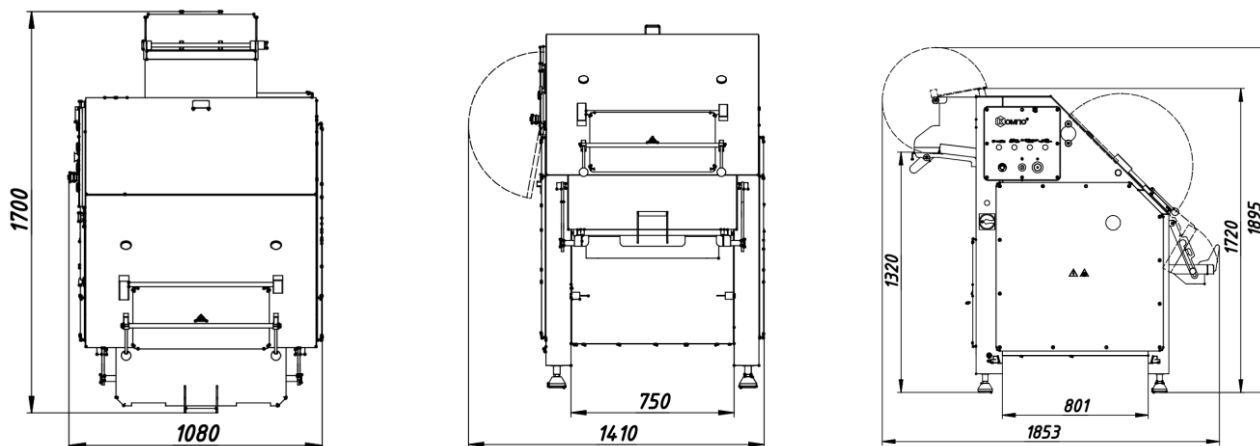
* При шаге крюков 40 мм.

Машины для измельчения замороженных продуктовых блоков ИБ-4 и ИБ-8



Машины предназначены для качественного и эффективного измельчения замороженных блоков с температурой от -18°C до -3°C для производства колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, детского питания, мясных, творожных, шоколадных блоков, сливочного масла, орехов и других продуктов.





Достоинства:

- Высокая производительность по сравнению с гильотинными измельчителями;
- Позволяет исключить затраты энергии на дефростацию сырья для его измельчения;
- Экономит производственные площади (нет необходимости использовать камеру дефростации сырья);
- Позволяет сократить цикл производства продукции (отсутствие необходимости дефростировать сырьё для измельчения экономит 12 - 24 ч);
- Снижает трудозатраты (нет необходимости транспортировать поддоны в дефростер и раскладывать блоки на стеллажах);
- Улучшает показатели продукта (сырьё измельчается резанием, без перетирания и передавливания мышечных волокон, что улучшает вид продукта на срезе, даёт более сочный вкус, улучшает процессы цветообразования, повышает выход готового продукта);
- Простота конструкции гарантирует низкие затраты на эксплуатацию и обслуживание.

Технические характеристики

Модель	ИБ-4	ИБ-8
Техническая производительность, кг/ч, не менее	4000	8000
Минимальная температура продуктового блока, °C	от -3°C до -18 °C	от -3°C до -15 °C
Размеры загружаемых блоков, мм:		
длина	350 – 600	350 – 600
ширина	350 - 400	350 - 400
высота	75-200	75-200
Толщина отрезаемого куска, мм	11*	22*
Высота загрузочного окна, мм	1330	1330
Высота выгрузки измельчённого продукта в тележку, мм	650 - 720	650 - 720
Потребляемая мощность, кВт	15	15
Номинальное напряжение питания электросети, В	400	400
Габаритные размеры, мм:	1700*1080*1720	1700*1080*1720
Длина* Ширина* Высота		
Занимаемая площадь, м2	1,83	1,83
Вес нетто, кг	765	775

* Допускается наличие до 10 кусков из данного измельчённого блока, отличающихся по толщине от номинальной

Устройство точного дозирования КОМПО УТД-01



УТД-01 предназначено для повышения точности дозирования продукта при производстве варёных колбас, паштетов, плавленых сыров и других наполнителей, имеющих пастообразную консистенцию без включений на срезе. Устройство используется только с винтовыми шприцами и автоматическими клипсаторами КОМПО.

Достоинства:

- Повышает производительность линии;
- Минимальные затраты времени для настройки и обслуживания;
- Удобство санитарной обработки;
- Линия оборудования управляется одним оператором;
- Надёжность и низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	УТД-01
Диапазон регулирования дозы, г	100-1000
Точность дозирования, %	±1
Расход воздуха, л/цикл	1,82
Габаритные размеры:	
Длина*Ширина*Высота, мм	960*650*1460
Вес нетто, кг	85



Этикетировочная система Р-5000



Этикетировочная система модели Р 5000 предназначена для маркировки продукта и нанесения данных производителя при работе в комбинации с автоматами двойного клипсования. Система пошагово (по командам от автомата клипсования) подаёт этикетку, печатая параллельно необходимую информацию на этикетке. При подаче этикетки в зону клипсования этикетка совместно с клипсой обжимается и отрезается.



Упаковочная машина УМ-1П



Упаковочная машина УМ-1П предназначена для одновременного запечатывания конца предыдущей и начала следующей дозы продукта колбасными клипсами. Подходит для клипсования сельскохозяйственной продукции (овощей, фруктов, орехов и др.) в пакеты, рукавные и сетчатые оболочки с одновременным разрезанием перемычки между клипсами.

Технические характеристики

Модель	УМ-1П
Тип клипсы *	А
Привод запечатывания клипсами	пневматический
Управление приводом ножа	автоматический
Расстояние между клипсами, мм	28
Время наложения клипс, с	1-1,5
Расход воздуха, л/цикл	0,7
Давление воздуха в сети, МПа	0,4-0,6
Исполнение	напольное
Габаритные размеры, мм, не более: Длина*Ширина*Высота	800*700*1660*1870
Вес нетто, кг	48

* Возможно исполнение упаковочной машины под другие типы клипс

Достоинства:

- Компактность и простота в эксплуатации;
- Зажим клипс на УМ-1П осуществляется пневматическим приводом.





Клипсы, петли, этикетировочные ленты

Расходные материалы

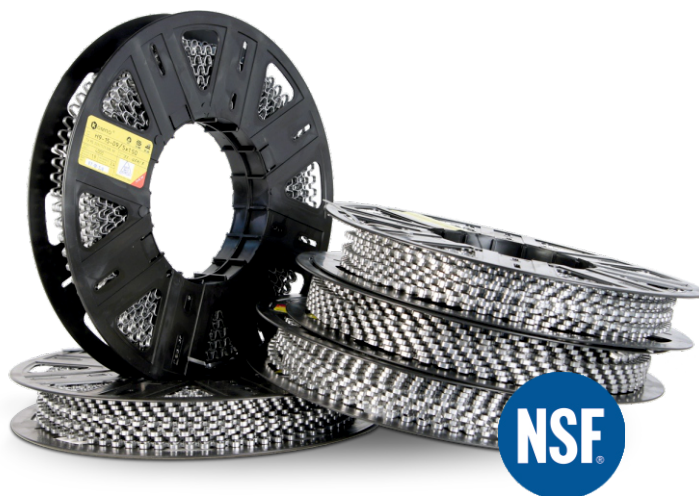


Клипсы непрерывные

Клипсы непрерывные используются на автоматических клипсаторах для двойного клипсования колбасных изделий. Тип клипс выбирают в зависимости от вида и диаметра оболочки.

Выпускаемые варианты:

полнотелые — максимальная прочность фиксации;
лабиринтные — боковые подбивки обеспечивают мягкую работу с оборудованием при сохранении надёжности закрытия.



Технические характеристики

Тип Т-Н/В*S	Наличие боковой подбивки	Намотка бобины, штук	Упаковка, штук
15-07/5*1,5	-	6 000	60 000
15-07/5*1,75	-	6 000	60 000
15-08/5*1,5	-	5 000	50 000
15-08/5*1,75	-	5 000	50 000
15-09/5*1,5	-	5 000	50 000
15-09/5*1,75	+	5 000	50 000
17-09/5*2,0	-	4 000	40 000
18-07/5*1,5	-	4 000	40 000
18-07/5*1,75	-	4 000	40 000
18-07/5*1,75	+	4 000	40 000
18-09/5*1,75	+	4 000	40 000
18-09/5*2,0	-	4 000	40 000
18-09/5*2,0	+	4 000	40 000
18-11/5*2,0	-	3 000	30 000
18-11/5*2,0	+	3 000	30 000
18-11/5*2,2	-	3 000	30 000
18-12/5*2,0	-	3 000	30 000
18-12/5*2,2	-	3 000	30 000

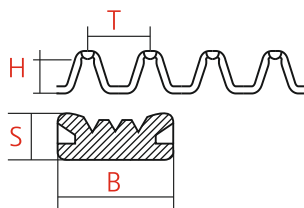
Типоразмер клипсы состоит из четырёх чисел Т-Н /В*S:

Т — шаг клипс

Н — высота ножки

В — ширина клипсы

S — толщина клипсы



Достоинства:

- Стабильная жёсткость
- Стабильная геометрия
- Усиленная насечка


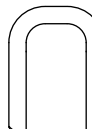

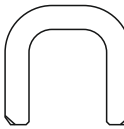
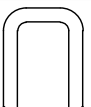
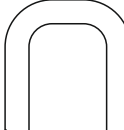

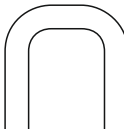

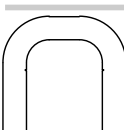
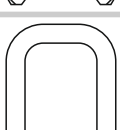
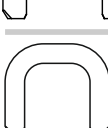

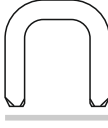
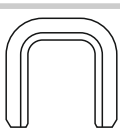
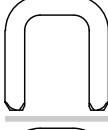
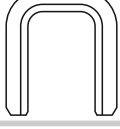
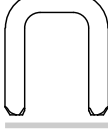



При производстве клипсы КОМПО обрабатываются пищевым маслом и смазочными материалами, которые сертифицированы NSF (National Sanitation Foundation). Это предохраняет узлы оборудования от износа и гарантируют плавную работу без ударных нагрузок и заедания.

Сертификат NSF гарантирует, что при производстве использовались физиологически безопасные вещества, которые прошли многочисленные токсикологические испытания. Смазка обеспечивает оптимальные фрикционные свойства клипс, повышая их надёжность и долговечность при эксплуатации на автоматических клипсаторах.



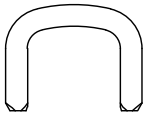
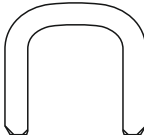
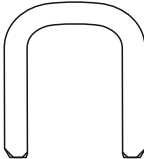
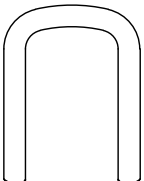
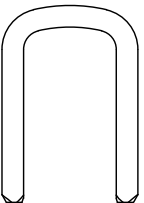

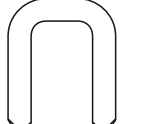
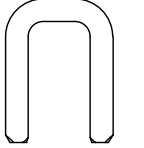

П-образные клипсы


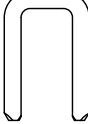



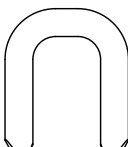
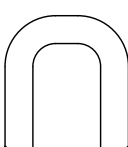



П-образные клипсы используются для закрытия различных типов оболочек при производстве колбас, сыров, мороженого, упаковки фруктов и овощей, для герметичного закрытия различных пакетов и сеток на ручных, полуавтоматических и автоматических клипсаторах производства «КОМПО», а также на клипсаторах других производителей. Применение того или иного типа клипсы зависит от вида выпускаемой продукции, используемой оболочки и модели оборудования.

Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм	Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм
	A1	10,5	10,0	Ø2,0		PCA4 (S636)	12,5	17	Ø1,9
	A2	10,5	12,0	Ø2,0		PCC1 (S735)	16,2	15,3	2,4 x 3,1
	A3	10,5	14,0	Ø2,0		PCC2 (S740)	16,2	17,8	2,4 x 3,1
	B1	14,0	12,0	Ø2,5		PCC3 (S744)	16,2	19,8	2,4 x 3,1
	B2	14,0	14,0	Ø2,5		PCC4 (S747)	16,2	21,2	2,4 x 3,1
	B3	14,0	16,0	Ø2,5		PCE1 (E210)	13,3	11,7	2,0 x 2,5
	BP1	14,0	12,0	2,4 x 2,8		PCE2 (E220)	13,3	13,6	2,0 x 2,5
	BP2	14,0	14,0	2,4 x 2,8		PCE3 (E230)	13,3	14,8	2,0 x 2,5
	BP3	14,0	16,0	2,4 x 2,8		PCE4 (E240)	13,3	15,7	2,0 x 2,5
	PCA1 (S625)	12,5	10,5	1,9 x 2,3					
	PCA2 (S628)	12,5	12,0	1,9 x 2,3					
	PCA3 (S632)	12,5	14,0	1,9 x 2,3					

- Форма упаковки – коробка.
- По запросу доступен вариант упаковки на бобине.
- По запросу доступны различные варианты насечек и жёсткости.

П-образные клипсы

Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм
	E (G370)	18,0	14,0	Ø3
	E1 (G390/ H550)	18,0	17,0	Ø3
	E2 (G400)	18,0	20,0	Ø3
	E3 (G425)	18,0	23,0	Ø3
	E4 (G450)	18,0	26,0	Ø3
	ТПЖ1 (G175/ H535)	14,2	15,0	Ø3
	ТПЖ2 (G200)	14,2	17,0	Ø3
	ТПЖ3 (G250)	14,2	19,0	Ø3
	ТРК1 (K100)	11,2	11,7	Ø2,3

Масштаб 1:1	Тип (аналог)	Ширина мм	Высота мм	Профиль мм
	ТРК2 (K120)	11,2	14,5	Ø2,3
	ТРК3 (K150)	11,2	17,0	Ø2,3
	ТРТ1 (T100)	11,2	11,7	2,3 x 2,0
	ТРТ2 (T120)	11,2	14,0	2,3 x 2,0
	ТРТ3 (T150)	11,2	16,3	2,3 x 2,0
	PCS2 (S8740)	16,35	18,5	2,8 x 3,7
	PCS3 (S8744)	16,35	20,0	2,8 x 3,7
	PCX1 (S4524)	10,8	10,0	1,4 x 1,75
	PCX2 (S4526)	10,8	11,1	1,4 x 1,75
	PCX3 (S4528)	10,8	12,1	1,4 x 1,75

- Форма упаковки – коробка.
- По запросу доступен вариант упаковки на бобине.
- По запросу доступны различные варианты насечек и жёсткости.

Петли шпагатные

Петли шпагатные предназначены для навески мясной продукции на перекладыни колбасных рам вертикального типа. Петля закрепляется на оболочке при помощи клипсы путём клипсования на ручных, полуавтоматических и автоматических клипсаторах.

Петли выпускаются в трёх исполнениях:

- Штучные - для ручной подачи при клипсовании;
- Поперечные - для автоматической подачи при клипсовании;
- Продольные - для автоматической подачи при клипсовании.

Технические характеристики

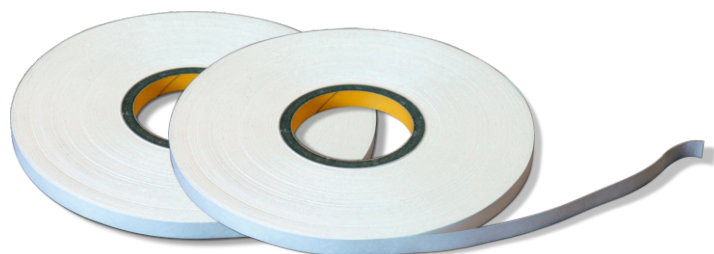
Тип петли	Шаг мм	Длина мм	Исполнение	Форма упаковки	Упаковка штук	В групповой таре штук
L90	-	90	штучная	пакет	10 000	-
L110	-	110	штучная	пакет	10 000	-
L120	-	120	штучная	пакет	10 000	-
20/100	20	100	поперечная	бобина	3 500	21 000
22/100	21	100	поперечная	бобина	3 500	21 000
25/100	25	100	поперечная	бобина	3 500	21 000
КОМПО-02	44	110	продольная	бобина	2 500	20 000
КОМПО-04	30	110	продольная	бобина	5 000	20 000

Возможны различные цветовые исполнения

Лента этикетировочная

Предназначена для нанесения даты изготовления при клипсовании продукции с использованием устройства маркировки даты.

Наименование	Длина м	Ширина мм	Толщина мм	Наличие перфорации
«КОМПО - 1П»	200	12	0,2	-
«КОМПО - 1П»	200	12	0,2	+



Больше чем TRADE-IN

Б/у оборудование в зачёт восстановленного



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- гарантия на восстановленное оборудование 6 мес;
- экономия времени;
- юридическая чистота сделки;
- техническая поддержка.

Выкуп б/у оборудования



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- честная оценка стоимости;
- предварительная диагностика онлайн;
- надежная сделка.

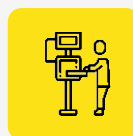


Сервис 24/7

Услуги:



Демонстрация
оборудования



Пуско-наладочные
работы



Диагностика
и ремонт



Капитальный
ремонт



Планово-
предупредительные
ремонты



Аренда
оборудования



Обучение
по сервису



Трэйд ин



Способы оказания услуг: на площадке клиента, на площадке КОМПО, удаленно.

Поддержка на всех этапах взаимодействия с клиентом: предпродажный, ввод в эксплуатацию, гарантийное обслуживание, послегарантийное обслуживание, обучение персонала, поддержка и консалтинг.

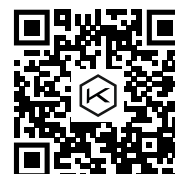
Этап взаимодействия с клиентом	Услуга
1 Предпродажный	Демонстрация оборудования Подбор решения, проектирование Подготовка документации Техническое консультирование
2 Ввод в эксплуатацию	ПНР (монтаж, запуск) Инструктаж персонала Проверка производительности
3 Гарантийное обслуживание	Плановые осмотры Поддержка Замена компонентов Устранение неисправностей
4 Послегарантийное обслуживание	ТО (1/2/3) ППР по графику Индивидуальные сервисные контракты Капитальный ремонт Обмен подменным фондом Расширенная гарантия Заточка ножей и решеток
5 Обучение персонала	Аттестация Базовое обучение операторов Курсы для инженеров Онлайн-курсы, тестирование
6 Поддержка и консалтинг	Анализ инцидентов Горячая линия Рекомендации по оптимизации Удаленная техническая поддержка

ООО "Машиностроительное предприятие «КОМПО»

+375 33 644 43 78
e-mail: service@kompo.by

ООО "КОМПО Технолджис»

8-800-700-35-95
129347, г. Москва, Вн.тер.г. Муниципальный округ Ярославский, ш. Ярославское, д. 146, к.2, помещ. 418
info@ikompo.com



Рекомендуемые линейки оборудования для колбасных цехов различной мощности и для различных видов продукции	Колбасный цех малой производительности	Колбасный цех средней производительности	Колбасный цех большой производительности	
производительность цеха	(на одном комплекте оборудования до 5 т/смену варёных колбас или до 3 т/смену п/к колбас, или до 3 т/смену сосисок, сарделек)	(на одном комплекте оборудования до 9 т/смену варёных колбас или до 5 т/смену п/к, в/к, с/к колбас, или до 8 т/смену сосисок, сарделек)	(на одном комплекте оборудования до 14 т/смену варёных колбас или до 6 т/смену п/к, в/к, с/к колбас, или до 9 т/смену сосисок, сарделек)	
шприц	КОМПО МИНИ 1500 без ворошителя КОМПО МИНИ 1500-01 для молочных продуктов	КОМПО ОПТИ 2000М с ворошителем КОМПО ОПТИ 2000-01 без ворошителя КОМПО ОПТИ 2000-02 для молочных	КОМПО МАКСИ 3000	
загрузочное устройство	ФЦД	ФЦД	ФЦВ	
Вид продукта				
Вареные колбасы, в т.ч. с наличием структурных ингредиентов на разрезе (сыр, шпик и др.)/ветчина	Оболочка			
	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502	
	натуральная	синюга	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*
		круга	КН-3с*, КН-4с*, КН-26ПЕ	КН-3с*, КН-4с*, КН-26ПЕ, КН-201
	текстильная	черева	КН-3с, КН-4с	КН-301
		штучная	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*
	рукавная	КН-3с*, КН-4с*	КН-26ПЕ/КН-501/КН-502	КН-501, КН-502
	белковая	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-22С, КН-21М, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-301/КН-501/КН-502	КН-501/КН-502
	фиброузная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-22С, КН-21М, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-301/КН-501/КН-502	КН-501/КН-502
	целлюлозная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-22С, КН-21М, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-301/КН-501/КН-502	КН-501/КН-502
натуральная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с	КН-3с, КН-4с	КН-3с, КН-4с	
Сосиски/сардельки, в т.ч. с наличием структурных ингредиентов на разрезе (сыр, шпик и др.)/ветчинные (рубленые)	полиамидная	ФПК/ФПЛ	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	
	белковая	ФПК/ФПЛ	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	
	целлюлозная	ФПК/ФПЛ	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	
	натуральная	ФПЛ	ФПС	
В/К, П/К, С/К, С/В колбасы (необходимо использование шприца с ворошителем)	белковая	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-22С, КН-21М, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-301/КН-501/КН-502	
	фиброузная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-22С, КН-21М, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-301/КН-501/КН-502	
	полиамидная	КН-201	КН-501/КН-502	
	текстильная	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*	
натуральная	рукавная	КН-3с*, КН-4с*	КН-501/КН-502	
	черева	КН-3с, КН-4с	КН-301	
белковая	КН-3с, КН-4с	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	
натуральная	черева	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	ПЛТ-700/ПЛТ-1000	
использование шприца с ворошителем)	использование шприца с ворошителем)	использование шприца с ворошителем)	использование шприца с ворошителем)	

Ливерные/кровяные колбасы, паштеты, намазки, шпик	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502	КН-32/КН-301/КН-501/КН-502	
	натуральная	черева круга	КН-201/КН-301	КН-301	
Зельц, сальтисон	полиамидная	КН-3с, КН-4с	КН-3с*, КН-4с*, КН-26ПЕ, КН-201	КН-3с*, КН-4с*, КН-26ПЕ, КН-201	
	текстильная	штучная	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*	
	натуральная	рукавная	КН-3с*, КН-4с*	КН-26ПЕ/КН-501/КН-502	КН-501/КН-502
		синюга	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*	КН-3с*, КН-4с*
Сыр плавленый	полиамидная	пузыри			
	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502		
Моцарелла	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502		
Творог	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502		
Масло	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502		
Мороженое	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201	КН-201/КН-32/КН-301/КН-501/КН-502		
Шоколадная колбаса (необходимо использование шприца с воронителем)	полиамидная	КН-6Р, КН-3с, КН-4с, КН-21М, КН-22С, КН-23С, КН-26П, КН-26ПЕ, КН-201			
Тушки птицы и т.п. в пакеты		КНП, КН-4с КЕ	КН-501		
Гофрокуклы облочки в сетку		КН-7Р			

* - специсполнение на Е -скрепке



**Эксперт в наполнении
и клипсовании**

ООО «Машиностроительное предприятие «КОМПО»

Республика Беларусь

224032 г.Брест, ул. Я.Купалы, 108Д

Сайт: kompo.by

   +375 33 911 30 30


e-mail: kompo@kompo.by



 КОМПО

 КОМПО

 [kompo_by](https://www.instagram.com/kompo_by)

 [kompoequipment](https://www.facebook.com/kompoequipment)

 [KOMPO official](https://www.telegram.com/kompo_official)

 КОМПО